

# Male pivovarne - trenutno jih je v Sloveniji že okoli 100

Izr. prof. dr. Iztok Jože Košir,  
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

Po definiciji Ameriškega pivovarskega združenja je »craft« pivovarna tista, ki ima letno proizvodnjo piva do 7 mio hl in med lastniki nima več kot 25 % deleža podjetje, ki ni tudi samo »craft« pivovarna. V letu 2022 je bilo v ZDA 9552 delujočih »craft« pivovarn, ki so skupaj proizvedle 13,2 % celotne proizvodnje piva. V Sloveniji je kot mala pivovarna opredeljena pivovarna, ki ima letno proizvodnjo piva do 20.000 hl. Zadnji podatki statističnega urada Slovenije kažejo, da te skupno proizvedejo 1,9 % piva, danega na tržišče.

V zadnjem času so proizvodi malih pivovarn postali priljubljeni v skupnosti pivcev piva. Eden glavnih razlogov za to je odgovor na globalizacijo pivovarske industrije, saj ponujajo posebne in edinstvene pivske izdelke. Še v letu 2015 smo imeli v Sloveniji samo 45 registriranih malih pivovarn, medtem ko jih imamo trenutno okoli 100. Se pa razvoj malega pivovarstva ni začel v Sloveniji in šele v preteklem desetletju ampak že prej.

Poglejmo si na kratko, kaj je botrovalo razvoju malega pivovarstva. V 60. letih prejšnjega stoletja so tipi evropskega kontinentalnega ležak piva povsem prevladali nad ostalimi pivi tipa ale. To je pripeljalo do zaprtja ali prevzema številnih manjših, lokalnih pivovarn s strani večjih, »industrijskih« pivovarn, ki so proizvajale predvsem v okusu in aromi manj intenzivna piva. Velike pivovarne so poskušale proizvesti pivo, ki je bilo v večini poenoteno po značaju in s tem sprejemljivo večini potrošnikov. Vendar je pivo s tem izgubilo individualnost, dediščino, tradicijo in izgubilo se je odkrivanje vedno novih nians.

Leta 1971 so pivski navdušenci v Združenem kraljestvu ustanovili CAMRA (Campaign for Real Ale), s katerim so želeli promovirati individualnost piva. Že naslednje leto so pričeli z izdajanjem pivovarskega vodnika Good Beer Guide, ki prinaša informacije o najbolj priporočenih ale pivih in pubih, kjer se le-ta Združenem kraljestvu točijo. Leta 1977 je začel izhajati še The World Guide to Beer, ki predstavlja različne tipe piva s celega sveta, vključno s povezavo piva s hrano.

Od sedemdesetih let do nekje leta 2000 je nadaljnja konsolidacija in globalizacija pivovarske industrije vodila v poenotenje piva za množično potrošnjo brez izrazitega okusa in arome, vzporedno pa se je razvijala tudi proizvodnja in inovacije v malih pivovarnah.

Po letu 2000 so začeli, predvsem v študentskih kampusih ameriških univerz, posamezniki improvizirano v kuhinjah in garažah variti pivo za

individualno oziroma ozko lokalno potrošnjo. Na tej podlagi so potem ustanovili prva zagonska podjetja (»start up«). Značilno za proizvodnjo piva v teh obratih je bila uporaba različnih načinov hmeljenja, kot so pozna hmeljenja, hladno hmeljenje, uporaba raznovrstnih sevov kvasa in uporaba različnih sort hmelja, s čemer so želeli proizvesti pivo, ki se je v osnovi razlikovalo od takrat prevladujočih tipov piva na tržišču.

Prva ne-tradicionalna sorta hmelja, ki ni imela tipične hmeljne arome in so jo začeli uporabljati v Pivovarni Sierra Nevada, v ZDA, je bila sorta Cascade, ki je bila sicer sproščena v uporabo že leta 1972. Z njeno uporabo v poznem hmeljenju in povečani količini na enoto proizvedenega piva so razvili neprimerljivo aromo in s tem pokazali pot nadaljnega razvoja malega pivovarstva, s tem pa vplivali tudi na žlahtniteljske programe pomembnih držav, pridelovalk hmelja. Ti so v svoje cilje, poleg tradicionalne fine grenčice, visoke vsebnosti alfa-kislin in tipične hmeljne arome, umestili iskanje novih okusov in vonjev. Ti se lahko, poleg osnovnih hmeljnih, izražajo v specifičnih sadnih, citrusnih, cvetličnih in začimbnih notah.

Po celem svetu so se začele rojevati nove dišavne sorte, ki pivovarjem omogočajo doseganje novih izvirnih arom in okusov. Tudi slovenski žlahtniteljski program, ki poteka na IHPS, se je, zahvaljujoč izjemnemu delu v preteklosti, lahko zelo hitro odzval na nove zahteve pivovarskega trga in omogočil registracijo kar šest novih dišavnih sort hmelja, ki jih pivovarski poznavalci prepoznajo po živalskih imenih Styrian Wolf, Styrian Eagle, Styrian Dragon, Styrian Fox in Styrian Cardinal.

Mali pivovarji so na pivovarski trg prinesli dobrodošle spremembe in predstavljajo v smislu denarnih tokov in števila zaposlenih vedno višji pozitivni prispevek k nacionalni ekonomiji. Upamo lahko, da se bo razvoj in njihov delež na tržišču v bodoče še okrepil in tako pozitivno prispeval k ponudbi na pivovarskem področju.



Število malih pivovarn v Sloveniji od leta 2016 do 2023  
(Vir: SURS)